

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Dorota Zielińska, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	2019 r. - doktor habilitowany nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia 2008 r. - doktor nauk rolniczych w dyscyplinie technologia żywności i żywienia
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rzepkowska A., Zielińska D., Oldak A., Kolożyn-Krajewska D. Organic whey as a source of <i>Lactobacillus</i> strains with selected technological and antimicrobial properties, <i>International Journal of Food Science & Technology</i>, (2017), Volume: 52 Issue: 9 Pages: 1983-1994 doi:10.1111/ijfs.13471 2. Rzepkowska A., Zielińska D., Oldak A., Kolożyn-Krajewska D. Safety assessment and antimicrobial properties of the lactic acid bacteria strains isolated from polish raw fermented meat products, <i>International Journal of Food Properties</i>, (2017), 20, 11, 2736-2747; http://dx.doi.org/10.1080/10942912.2016.1250098 3. Zielińska D., Długosz E., Zawistowska-Deniziak A. (2018): Functional properties of food-origin <i>Lactobacillus</i> in the gastrointestinal ecosystem - <i>in vitro</i> study. <i>Probiotics and Antimicrobial Proteins</i>, https://doi.org/10.1007/s12602-018-9458-z 4. Zielińska D., Kolożyn-Krajewska D. (2018): Food-origin lactic acid bacteria may exhibit probiotic properties: review. <i>BioMed Research International</i>, Article ID 5063185, 15 pages. 5. Mituniewicz-Malek, A., Zielińska, D., & Ziarno, M. (2019). Probiotic monocultures in fermented goat milk beverages—sensory quality of final product. <i>International Journal of Dairy Technology</i>, 72(2), 240-247. 6. Oldak, A., Zielińska, D., Łepecka, A., Długosz, E., & Kolożyn-Krajewska, D. (2020). <i>Lactobacillus plantarum</i> strains isolated from Polish regional cheeses exhibit anti-Staphylococcal activity and selected probiotic properties. <i>Probiotics and antimicrobial proteins</i>, 12(3), 1025-1038. 7. Zielińska, D., Bilka, B., Marciniak-Łukasiak, K., Łepecka, A., Trzaskowska, M., Neffe-Skocińska, K., ... & Kolożyn-Krajewska, D. (2020). Consumer understanding of the date of minimum durability of food in association with quality evaluation of food products after expiration. <i>International Journal of Environmental Research and Public Health</i>, 17(5), 1632. 8. Sharifi-Rad J, Rodrigues CF, Stojanović-Radić Z, Dimitrijević M, Aleksić A, Neffe-Skocińska K, Zielińska D, Kolożyn-Krajewska D, ... & Calina D. (2020) Probiotics: Versatile Bioactive Components in Promoting Human Health. <i>Medicina</i>. 27;56(9):433. 9. Salehi, B., Dimitrijević, M., Aleksić, A., Neffe-Skocińska, K., Zielińska, D., Kolożyn-Krajewska, D., ... & Martins, N. (2021). Human microbiome and homeostasis: insights into the key role of prebiotics, probiotics, and symbiotics. <i>Critical reviews in food science and nutrition</i>, 61(9), 1415-1428. 10. Zielińska, D., Łepecka, A., Oldak, A., Długosz, E., & Kolożyn-Krajewska, D. (2021). Growth and adhesion inhibition of pathogenic

	<p>bacteria by live and heat-killed food-origin <i>Lactobacillus</i> strains or their supernatants. <i>FEMS Microbiology Letters</i>, 368(5), fnab024.</p>
<p>Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie</p>	<p>2013-2017, tytuł rozprawy doktorskiej: „Ocena <i>in vitro</i> właściwości probiotycznych szczepów bakterii fermentacji mlekowej wyizolowanych z żywności” SGGW w Warszawie (<i>promotor pomocniczy</i>)</p> <p>2014-obecnie, tytuł rozprawy doktorskiej: „Ocena właściwości przeciwdrobnoustrojowych szczepów bakterii fermentacji mlekowej wyizolowanych z żywności”, SGGW w Warszawie (<i>promotor pomocniczy</i>)</p> <p>2020-obecnie, tytuł rozprawy doktorskiej: Aktywność immunomodulacyjna i przeciwnowotworowa szczepów bakterii fermentacji mlekowej (LAB) i kwasu octowego (AAB) wyizolowanych z żywności (<i>promotor</i>)</p>
<p>Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kierownik zadania badawczego NCN Miniatura I (Decyzja Dyrektora Narodowego Centrum Nauki Nr DEC-2017/01/X/NZ9/01627 z dnia 10.01.2018r.) nt: „Ocena <i>in vitro</i> zjawiska hamowania adhezji patogenów do śluzu jelitowego, przez żywe i inaktywowane cieplnie komórki <i>Lactobacillus</i>” 2. Kierownik projektu „Biotechnologiczny sposób wytwarzania witaminy K2 o rozszerzonym spektrum zawartości menachinonów.” Program Inkubator Innowacyjności 2.0., w ramach Działania 4.4 Zwiększanie potencjału kadrowego sektora B+R, Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020. Umowa Nr MNiSW/2019/174/DIR z dnia 13.06.2019 r. 3. Kierownik zadania badawczego w ramach wewnętrznego trybu konkursowego na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji, SGGW w Warszawie, dla młodego pracownika nauki w trzech kolejnych latach: <ul style="list-style-type: none"> 2012 nt: ”Badania <i>in vitro</i> wybranych właściwości probiotycznych bakterii kwasu mlekowego wyizolowanych z tradycyjnej żywności fermentowanej ” 2013 nt.: „Przydatność biotechnologiczna bakterii kwasu mlekowego o właściwościach potencjalnie probiotycznych (kontynuacja badań)” 2014 nt.: „Genotypowanie bakterii kwasu mlekowego wyizolowanych z żywności”. <p>Udział w projektach badawczych:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. „Opracowanie systemu monitorowania marnowanej żywności i efektywnego programu racjonalizacji strat i ograniczania marnotrawstwa żywności”, akronim: PROM, w ramach konkursu NCBiR Gospostrateg 1/385753/1NCBR/2018, okres realizacji: 2019-2021 – wykonawca. 2. "Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: Badania nad innowacyjnymi rozwiązaniami w celu poprawy cech i parametrów sensorycznych produktów przetwórstwa owoców i warzyw ekologicznych z uwzględnieniem zachowania składników odżywczych otrzymywanych produktów" Dotacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na rok 2018–główny wykonawca. 3. „Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: optymalizacja technologii procesów wędzenia wędlin, serów i ryb ekologicznych” Dotacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na rok 2018 - wykonawca

	<ol style="list-style-type: none"> 4. „Badania nad innowacyjnymi rozwiązaniami w zakresie przetwórstwa mięsa, z ograniczeniem dodatków azotanów i azotynów, w tym wykorzystanie fermentowanego mleka różnych ras zwierząt w zakresie przetwórstwa mięsa i podrobów w celu wpływu na zdrowotność, parametry sensoryczne i trwałość wyrobów” Dotacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na rok 2018 - wykonawca 5. "Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi: Badania nad optymalizacją oraz rozwojem innowacyjnych rozwiązań w zakresie przetwórstwa w celu podnoszenia wartości prozdrowotnych produktów ekologicznych" Dotacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi na rok 2017– główny wykonawca. 6. „Przetwórstwo produktów roślinnych i zwierzęcych metodami ekologicznymi. Badania nad innowacyjnymi rozwiązaniami w zakresie przetwórstwa mięsa, z ograniczeniem dodatków azotanów i azotynów oraz jednoczesnym wydłużeniem trwałości przechowalniczej” Dotacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w roku 2017 - wykonawca ze strony SGGW. 7. „Laktotechnologia jako odpowiedź na specjalne potrzeby żywieniowe dzieci urodzonych przedwcześnie” nr IS-2/81/NCBiR/2015 – wykonawca ze strony SGGW w roku 2017. 8. „Ekologiczne metody przetwórstwa mięsa i wyrobu produktów mięsnych bez stosowania dodatków azotanów i azotynów z uwzględnieniem wydłużania trwałości przechowalniczej tych produktów” Dotacja Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi w roku 2013 - wykonawca ze strony SGGW. 9. Programu Wykonawczego z Instytutem Mikrobiologii Białoruskiej Akademii Nauk, Republiki Białorusi nt.: Próba izolacji i charakterystyka bakterii probiotycznych oraz zastosowanie w wybranych produktach okres realizacji: 2011-2013. – główny wykonawca ze strony SGGW.
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<p>Właściwości probiotyczne szczepów bakterii fermentacji mlekowej, mechanizmy działania, wpływ na zdrowie człowieka</p>
<p>Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta</p>	<p>Bardzo dobra znajomość jęz. angielskiego, umiejętność i chęć pracy w laboratorium mikrobiologicznym, znajomość metod analizy statystycznej, pracowitość</p>
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywieniu Człowieka dorota_zielinska@sggw.edu.pl tel. 22 59 37 067</p>